

CON IL NUOVO CIRCOLO 1923, LA PINETA DI PESCARA RIVIVE GLI ANNI LIBERTY

7 Gennaio 2021



PESCARA - Il progetto Rostelle and Co si amplia. Lo fa in piena emergenza sanitaria, nonostante le chiusure legate alle restrizioni anti Covid e lo fa in una versione completamente diversa.

È tutto pronto a Pescara per l'apertura di Circolo 1923. Nel palazzetto liberty di piazza Le Laudi, in zona Pineta, fronte mare, lì dove già dal 2018 è attivo il secondo locale nel capoluogo adriatico di Rostelle and Co, apre ufficialmente le sue porte il nuovo ristorante di **Patrizia D'Anzico e Domenico Di Carlantonio**.

Nato come ristorante per il pranzo della tradizione rivisitata e a cena per la pizza al piatto, l'idea del Circolo 1923 richiama la storia pescarese. Proprio lì, infatti, negli anni '20 aveva sede il Circolo Pineta e Mare, un luogo dove si giocava a carte e si ballava.

“Questa all'inizio degli anni '20 era una zona vivace di Pescara - anticipa a *Virtù Quotidiane* Patrizia -. Quando abbiamo visto che si liberava il locale a fianco a Rostelle and Co, nello stesso edificio, abbiamo voluto creare una nuova formula di ristorazione riprendendo il nome

della struttura antica”.

In effetti sulla facciata del villino di una delle zone più eleganti di Pescara, è richiamata la fonte ispiratrice di Mimmo e Patrizia.

“Il Circolo Pineta e Mare, fondato nel 1923, è un esempio di segmento urbano storico con una spiccata vocazione ricettiva per la collettività e per la vita del quartiere, sin dalla sua origine, un punto di riferimento per il Rione Pineta ed una dignitosa testimonianza architettonica dell’epoca”, si legge sulla targa apposta proprio all’ingresso.



Il logo scelto, ispirato all'Art Nouveau, riproduce il mare e una donna che attraverso il suo arco scaglia coltello, forchetta e cucchiaio.

Così come accade per Rostelle and Co, anche per il Circolo 1923 la filiera è tutta locale. Le materie prime e la cantina sono rigorosamente abruzzesi. Sul menù appaiono i classici della nostra tradizione che verranno rivisitati dalle mani del cuoco pescarese **Alessandro Iezzi**.

“Inizialmente questo tipo di ristorante era stato pensato da Mimmo per nascere fuori Pescara - racconta Patrizia -. Poi però una serie di circostanze ci hanno indotto ad aprirlo a casa, con l’obiettivo che se dovesse funzionare lo esporteremo nelle altre città dove siamo presenti con Rostelle and Co”.

La braceria, regno degli arrostiticini, oltre ad avere due ristoranti a Pescara (in centro, il primo della serie che risale al 2013 e alla Pineta), da diversi anni è presente a Bologna e Roma, ma proposte sono arrivate anche da Firenze.

LE FOTO















